

# 2019年7月 離乳食(中期)予定献立表

瑞江わんぱく保育園

日	曜日	午前	午後
1	月	七倍粥 スープ 鮭の照り煮 二色野菜の煮物	七倍粥 スープ さつまいものくす煮 キャベツの煮浸し
2	火	七倍粥 スープ ささみの照り煮 ブロッコリーの煮物	七倍粥 スープ 豆腐のくす煮 青梗菜のやわらか煮
3	水	七倍粥 スープ 白身魚と野菜の煮物 二色野菜の煮物	煮込みうどん ほうれん草の煮浸し 人参のやわらか煮
4	木	七倍粥 スープ ささみのスープ煮 人参のやわらか煮	七倍粥 スープ 豆腐のあんかけ じゃが芋の煮物
5	金	七倍粥 スープ 豆腐と野菜の煮物 二色野菜の煮物	七倍粥 スープ 白身魚のあんかけ 白菜の煮浸し
6	土	七倍粥 スープ ささみの照り煮 さつまいものやわらか煮	七倍粥 スープ 豆腐の味噌煮 ほうれん草の煮浸し
7	日	七倍粥 スープ 豆腐のくす煮 ブロッコリーの煮物	七倍粥 スープ 白身魚と野菜の煮物 ほうれん草のやわらか煮
8	月	七倍粥 スープ 白身魚の煮物 大根のやわらか煮	七倍粥 スープ 豆腐のあんかけ キャベツの煮浸し
9	火	七倍粥 スープ 豆腐のくす煮 二色煮	七倍粥 スープ ささみの照り煮 ブロッコリーのやわらか煮
10	水	七倍粥 スープ 白身魚と野菜の味噌煮 二色野菜の煮物	煮込みうどん 小松菜のやわらか煮 キャベツの煮浸し
11	木	七倍粥 スープ 白身魚の照り煮 ブロッコリーの煮物	七倍粥 スープ 豆腐と野菜の煮物 キャベツのやわらか煮
12	金	七倍粥 スープ 豆腐のくす煮 二色煮	七倍粥 スープ 白身魚の煮物 ほうれん草の煮浸し
13	土	煮込みうどん ブロッコリーの煮浸し 人参のやわらか煮	七倍粥 スープ 白身魚の照り煮 青梗菜のやわらか煮
14	日	七倍粥 スープ 豆腐のくす煮 二色煮	七倍粥 スープ ささみと野菜の煮物 ほうれん草の煮浸し
15	月	七倍粥 スープ たららの味噌煮 二色煮	七倍粥 スープ ささみのトマト煮 白菜の煮浸し
16	火	七倍粥 スープ ささみの照り煮 じゃが芋の煮物	七倍粥 スープ 豆腐のくす煮 キャベツの煮浸し

日	曜日	午前	午後
17	水	味噌煮込みうどん 小松菜の煮浸し ブロッコリーのやわらか煮	七倍粥 スープ 白身魚と野菜の煮物 二色野菜の煮物
18	木	七倍粥 スープ 鮭と野菜の煮物 大根のやわらか煮	七倍粥 スープ 豆腐のくす煮 キャベツのやわらか煮
19	金	七倍粥 スープ 豆腐と野菜の煮物 大根のやわらか煮	七倍粥 スープ 白身魚のあんかけ 青菜の煮浸し
20	土	七倍粥 スープ ささみの照り煮 二色煮	煮込みうどん 人参のやわらか煮 大根の煮物
21	日	七倍粥 スープ 豆腐のくす煮 二色煮	七倍粥 スープ 白身魚と野菜の煮物 キャベツの煮浸し
22	月	七倍粥 スープ たららの煮物 ブロッコリーの煮物	七倍粥 スープ 豆腐のあんかけ ほうれん草のやわらか煮
23	火	七倍粥 スープ 豆腐のくす煮 カリフラワーのやわらか煮	七倍粥 スープ ささみの照り煮 小松菜のやわらか煮
24	水	七倍粥 スープ ささみと野菜の煮物 大根の煮物	煮込みうどん 人参のやわらか煮 ほうれん草の煮浸し
25	木	七倍粥 スープ 白菜の煮物 人参のやわらか煮	七倍粥 スープ ささみのスープ煮 小松菜のやわらか煮
26	金	七倍粥 スープ ささみのくす煮 じゃが芋のやわらか煮	七倍粥 スープ 豆腐と野菜の煮物 白菜の煮浸し
27	土	七倍粥 スープ 白身魚の照り煮 かぼちゃの煮物	味噌煮込みうどん 人参のやわらか煮 小松菜の煮浸し
28	日	七倍粥 スープ ささみのくす煮 二色煮	七倍粥 スープ しらすと野菜の煮物 キャベツの煮浸し
29	月	七倍粥 スープ たららの煮り煮 さつまいもの煮物	七倍粥 スープ ささみのくす煮 ほうれん草の煮浸し
30	火	七倍粥 スープ ささみの照り煮 二色野菜の煮物	七倍粥 スープ 豆腐のくす煮 かぼちゃのやわらか煮
31	水	七倍粥 スープ 白身魚と野菜の煮物 ブロッコリーのやわらか煮	煮込みうどん 青菜の煮浸し キャベツのやわらか煮

\*材料の入手状況や、配達、天候等の都合により、献立を変更させて頂く場合がございます。  
\*だし汁には、かつお節・昆布・煮干しを使用しています。  
\*調味料として、醤油・三温糖・塩・味噌・サラダ油を使用しています。

